





# Manual del operador

## TIRAS CALENTADORAS CON LUCES CAYENNE® DE CABLEADO/MONTAJE DIRECTOS







Gracias por comprar este equipo Vollrath para el procesamiento de alimentos. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

Núm. art.17910-1ES Mod. 6/10

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.

 **ADVERTENCIA**

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que *puede* provocar lesiones personales *graves*, muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso.

 **PRECAUCIÓN**

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que *provocará* o *puede* provocar lesiones personales o daños materiales *leves* si se ignora el aviso.

**NOTA**

Nota se utiliza para indicar información sobre instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no reviste peligros.

**¡Por su propia seguridad!**

Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas o al equipo.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños en la unidad:

- El voltaje de suministro debe coincidir con el voltaje nominal indicado en la placa identificatoria.
- Esta unidad debe utilizarse sólo en posición plana y nivelada.
- Apáguela y deje que se enfríe antes de limpiarla o trasladarla.
- No deje la unidad operando sola.
- No utilice cables de extensión, regletas eléctricas ni protectores contra sobretensión con esta unidad.
- Instale el calentador de alimentos con las distancias especificadas en la sección **Instalación de la unidad** en este manual. Distancia mínima con las siguientes superficies.
  Entornos combustibles Lados 12.7 cm (5") Parte sup. 5.1 cm (2")
  Entornos no combustibles Lados 2.5 cm (1") Parte sup. 2.5 cm (1")
  Separación desde el borde de áreas de transferencia
  20.3 cm (8") desde cualquier borde
- Las unidades que requieren cableado para la instalación deben acatar las normas Código Eléctrico Nacional (NEC) y las ordenanzas locales.
- Use solamente bombillas revestidas que cumplan las normas NSF y que estén específicamente diseñadas para las áreas de servicio de comidas. El rompimiento de bombillas no revestidas podría causar lesiones o contaminar los alimentos.
- No permita que materiales combustibles entren en contacto con el calentador de alimentos, ni coloque nada encima del mismo.
- Esta unidad no contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario, comuníquese con un agente de servicio autorizado de Vollrath para repararla.
- El agente de servicio debe usar repuestos originales de Vollrath. De lo contario se anulará la garantía y puede causar peligros de seguridad.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa de la unidad.
- Las unidades que requieren un cortacircuito de más de 20 amperios deben tener un circuito aparte para la sección de iluminación que sea inferior a 20 amperios.

## FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Esta unidad está diseñada para ayudar a mantener los alimentos a temperaturas de servicio apropiadas. Las estaciones de alimentos calientes no están diseñadas ni tienen el propósito de cocer alimentos crudos ni de recalentar comida preparada. La comida debe prepararse y colocarse en las estaciones de alimentos a temperaturas apropiadas.

## INSTALACIÓN DE LA UNIDAD



**ADVERTENCIA**

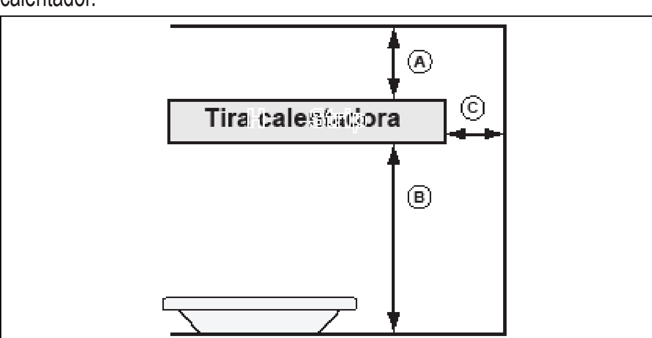
**Peligro de incendio.**
No instale la unidad cerca de material combustible. No coloque material combustible debajo ni encima de la unidad, ya que puede producirse decoloración o combustión.






**Peligro de descarga eléctrica.**
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica. La unidad debe ser instalada por personal calificado en cumplimiento con todas las ordenanzas locales y nacionales. No use un cable eléctrico dañado.

Esta unidad debe ser instalada por personal calificado en cumplimiento con los códigos eléctricos. Para una operación segura se deben mantener las siguientes distancias entre la unidad y las superficies circundantes. Se recomienda que dos (2) o más personas ayuden con la instalación de este calentador.




| Espacios libres mínimos | | Superficie incombustible única | Superficie combustible única | Superficie incombustible doble | Superficie combustible doble |
|---|---|---|---|---|---|
| **A** Parte superior de la tira hasta superficie superior (mín.) | | 2.5 cm (1 pulg) | 5.1 cm (2 pulg) | 2.5 cm (1 pulg) | 5.1 cm (2 pulg) |
| **B** Parte inferior de la tira hasta superficie inferior | Vatiaje bajo | 20.3 cm (8 pulg) | 27.9 cm (11 pulg) | 33.0 cm (13 pulg) | 40.6 cm (16 pulg) |
| | Vatiaje mediano | 27.9 cm (11 pulg) | 33.0 cm (13 pulg) | 45.7 cm (18 pulg) | 50.8 cm (20 pulg) |
| | Vatiaje alto | 40.6 cm (16 pulg) | 40.6 cm (16 pulg) | 60.9 cm (24 pulg) | 63.5 cm (25 pulg) |
| **C** Lado de la tira hasta superficie adyacente (mínima) | | 2.5 cm (1 pulg) | 12.7 cm (5 pulg) | 2.5 cm (1 pulg) | 12.7 cm (5 pulg) |
| Separación desde la abertura delantera en aplicación de transferencia: máximo de 8" (20.3 cm ) | | | | | |

## Desembalado del equipo y configuración inicial

Retire cuidadosamente de la unidad la caja o los materiales de embalado. Deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

**NOTA:**
**Esta unidad debe instalarse en un área que no sea afectada por el calor proveniente de la unidad. La garantía no cubre los daños causados a los mostradores de superficie sólida ni a los demás materiales presentes en la zona de calor de este producto.**

## Instalación del borde Kool-Touch®

La opción de borde Kool-Touch® se envía por separado. Debe instalarse en el calentador. Recomendamos instalar esta opción antes de montar la unidad.

1. Comenzando en el lado que no tiene la caja de control (A), deslice el panel Kool-Touch® (B) a su posición empezando en un extremo del calentador. Deslice el panel Kool-Touch® en el canal (C) en el costado de la unidad hasta que quede en su lugar. (Las unidades acopladas requieren dos piezas recortadas a medida). Consulte la Figura 1.

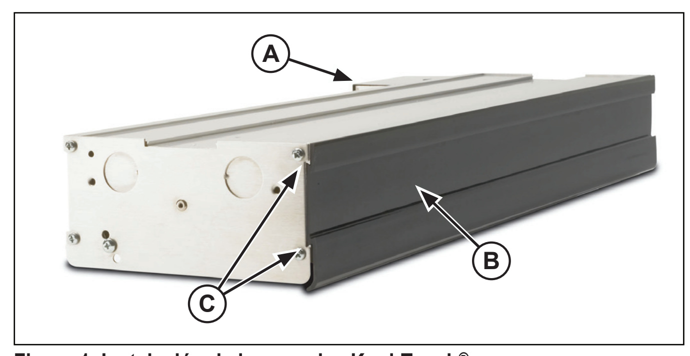



**Figura 1. Instalación de los paneles Kool-Touch®.**

2. El lado de la unidad que tenga la caja de control deberá recortarse. Mida el área que abarcará el panel Kool-Touch®.
3. Marque la longitud que va abarcar en el panel Kool-Touch®.
4. Coloque un paño suave húmedo debajo del extremo del panel Kool-Touch® que va a cortar para impedir que dicho panel Kool-Touch® se raye o deslice mientras se corte.
5. Use una segueta con hoja fina de metal o plástico y corte lentamente el panel al largo correcto.
6. Instale el panel en el calentador del mismo modo que el lado opuesto.

## Instalación de montaje superior

Se pueden comprar soportes para montaje superior como opción para las unidades de cableado directo. Los soportes se ofrecen en alturas de 2.5 o 5.1 cm (1 ó 2”). Las unidades dobles requieren dos juegos de soportes

**NOTA:**
**Es posible que los soportes para montaje superior no puedan usarse con unidades de más de 1.8 m (72”) de largo.**

1. Acceda al área donde va a montar el calentador y marque la ubicación donde irán los soportes para montaje central. Cerciórese de que el material en el que va a instalar la unidad soporte el peso de la misma.
2. Afiance el soporte para montaje superior (A) en los orificios de montaje (B) usando arandelas de seguridad (C) y tornillos (D). Repita el procedimiento en el extremo opuesto. Consulte la Figura 2.

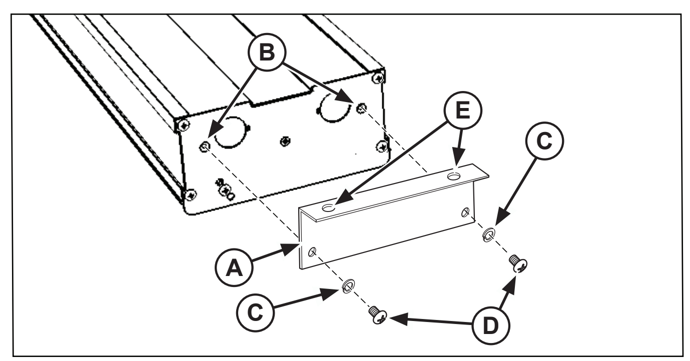



**Figura 2. Instalación de los soportes para montaje superior.**

3. Monte los soportes y la unidad en una superficie adecuada usando los orificios (E) y herrajes pertinentes.

## Instalación de montaje central

Se pueden comprar soportes para montaje superior como opción para las unidades de cableado directo. Los soportes se ofrecen en alturas de 2.5 o 5.1 cm (1 ó 2”). Las unidades dobles requieren soportes en cada una.

**NOTA:**
**Para las unidades de más de 1.8 cm (72”) de largo, se debe usar un mínimo de tres (3) puntos de montaje correspondientes a los dos extremos y el centro de la unidad.**

1. Acceda al área donde va a montar el calentador y marque la ubicación donde irán los soportes para montaje central. Cerciórese de que el material en el que va a instalar la unidad soporte el peso de la misma.
2. Los soportes deben ubicarse cerca de los extremos del calentador para brindar mayor estabilidad.
3. Monte el soporte colgante (A) con el recorte ranurado en “T”, en las ubicaciones identificadas en el paso 1. Figura 3.

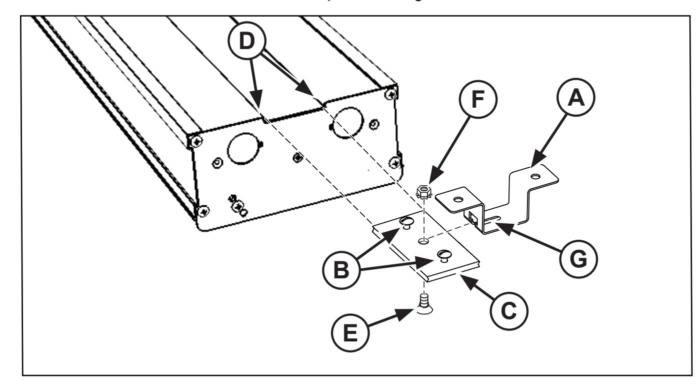



**Figura 3. Instalación de los soportes para montaje central.**

4. Afloje los dos tornillos (B) situados en el centro de las placas de canales planos (C) lo suficientemente lejos de modo que no sobresalgan por la parte inferior de la placa.
5. Deslice las placas (C) por el canal (D) en la parte superior de la unidad.
6. Mida la distancia desde los puntos centrales de los soportes colgantes (A) y deslice las placas (C) por el canal (D) en la parte superior de la unidad de modo que los tornillos centrales (E) en la placa de canales (C) coincidan con la distancia entre el centro de la ranura en “T” (G) en los soportes (A).
7. Apriete los dos tornillos externos (B) en la placa de canales (C) para trabar la placa en su posición.
8. Afloje la tuerca (F) en el centro de la placa de canales (C) pero NO LA RETIRE.
9. Suba el calentador y alinee la tuerca (F) en el centro de la placa de canales (C) con la “T” en el soporte (A) que se montó en el paso 2.
10. Pase la tuerca (F) por la ranura en “T” y APRIÉTELA para mantener el calentador en su lugar. LA TUERCA DEBE ESTAR APRETADA PARA IMPEDIR QUE EL CALENTADOR SE SALGA DEL SOPORTE..

ESPAÑOL

## Instalación de montaje en cadena

**NOTA: Las unidades de más de 1.8 m (72") de largo deben usar el punto de montaje central.**

1. La unidad se despacha con lengüetas de montaje (A) situadas en cada uno de sus extremos. Para las unidades de más de 1.8 m (72") de largo, se deben usar tres (3) puntos de montaje correspondientes a los dos extremos y el centro del calentador. Consulte la Figura 4.
2. Afloje los tornillos (B) que sujetan las lengüetas de montaje en su lugar, pero no los retire. Gire la lengüetas (A) hasta una posición vertical y luego una la cadena a los orificios (C). La cadena debe soportar uniformemente cada lado de cada extremo de la unidad.
3. Cuelgue la cadena desde un punto apropiado directamente sobre el área que va a mantener caliente. Cerciórese de que el punto colgante sea adecuado para el peso total de la unidad y la cadena.
4. Ajuste la altura del calentador cerciorándose de que la unidad esté nivelada y cada punto soporte uniformemente el peso de la unidad.
5. Apriete los tornillos (B) para afianzar las lengüetas de montaje.

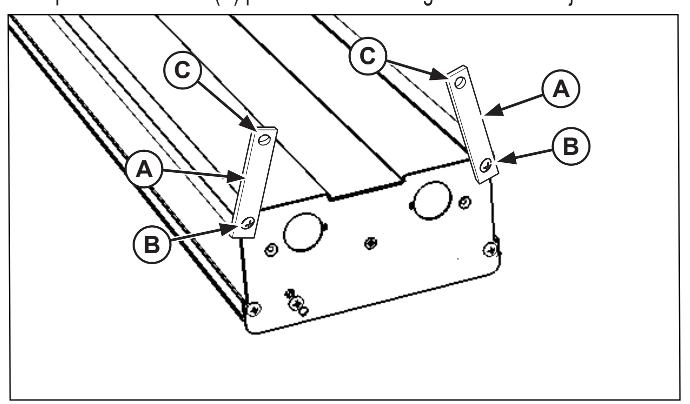



**Figura 4. Instalación de montaje en cadena.**

## Montaje remoto de los controles

**NOTA: Las instalaciones deben realizarse de acuerdo con los reglamentos del Código Eléctrico Nacional (NEC).**

Las cajas de control deben montarse firmemente en las superficies mediante herrajes apropiados. Monte la o las cajas de control de modo que no se golpeen ni se enciendan o apaguen accidentalmente.

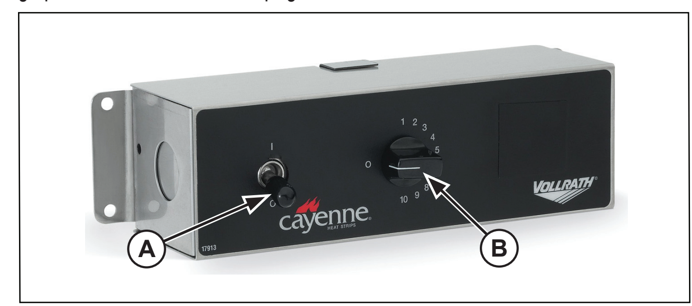



**Figura 5. Panel de control con interruptor y control infinito.**

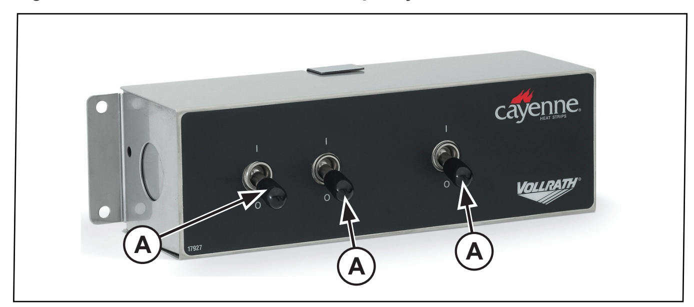
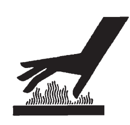



**Figura 6. Panel de control con interruptores**

Ⓐ Conmutador de **ENCENDIDO/APAGADO**. Mueva el conmutador hacia arriba para encender la unidad. Muévalo hacia abajo para apagarla. El o los interruptores pueden hacer funcionar elementos calefactores o luces.

Ⓑ **CONTROL TÉRMICO INFINITO**. Gire el CONTROL TÉRMINO INFINITO desde el cero "0"para encenderlo. Gírelo hasta el ajuste de calor deseado.

## Operación



**⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de quemaduras.**
No toque las superficies de calentamiento, los líquidos calientes ni la unidad cuando ésta esté calentando o funcionando. Los alimentos, superficies, vapores y líquidos calientes pueden quemar la piel. Use guantes, mitones o tomaollas si es necesario para manipular fuentes, platos y equipos calientes.



**⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de incendio.**
No instale la unidad cerca de material combustible. No coloque material combustible debajo ni encima de la unidad, ya que puede producirse decoloración o combustión.



**⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de descarga eléctrica.**
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica. La unidad debe ser instalada por personal calificado en cumplimento con todas las ordenanzas locales y nacionales. No use un cable eléctrico dañado.

**NOTA: Ciertos envases tales como los de espuma o plástico pueden derretirse si se dejan en la zona de calor. Además, la comida puede comenzar a secarse si se deja en la zona de calor por tiempo prolongado.**

1. Cerciórese de que no haya materiales combustibles en contacto con la unidad calentadora de alimentos.
2. Gire el o los interruptores de calentamiento hasta la posición de encendido "ON" o fije el CONTROL TÉRMICO INFINITO en el ajuste deseado. Deje que la unidad se precaliente aproximadamente 15 minutos antes de colocar los alimentos en la zona de calor.
3. Si la unidad viene equipada con luces, enciéndalas.
4. Coloque los alimentos que va a calentar en la zona de calor. Revise regularmente la temperatura de los alimentos. Ajuste los controles si fuera necesario. Consulte la nota:

**NOTA:**
**Supervise estrechamente la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos a un mínimo de 60 °C (140 °F) para prevenir el crecimiento de bacterias. Mantenga correctamente el nivel del agua y el ajuste de la temperatura. Retire periódicamente el recipiente para alimentos y revise el nivel del agua. Agregue agua si es necesario.**

5. Gire el o los interruptores de calentamiento hasta la posición de apagado "OFF" o gire el control térmico infinito hasta la posición del

cero (0) cuando no los use. Apague las luces.

## Ajuste del reflector térmico

El calentador de alimentos viene equipado con un reflector térmico direccional para poder dirigir la zona de calor y adaptarla del modo más apto para cada aplicación.

1. Apague el o los interruptores. Deje que la unidad se enfríe totalmente antes de continuar.
2. Cerciórese de que la unidad esté fría. Esto se hace para brindar seguridad y poder mover el reflector fácilmente cuando la unidad esté a temperatura ambiente.
3. Retire los tornillos pequeños (A) de los orificios situados en las placas de alineamiento extremas. Hay un tornillo en cada lado de la placa extrema que afianza el reflector. Consulte la Figura 7.

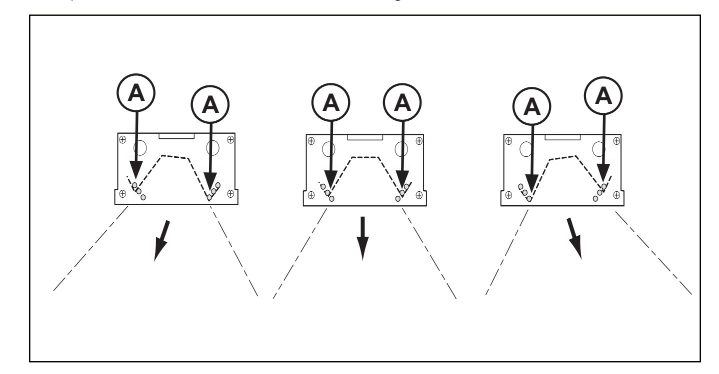



**Figura 7. Posiciones del reflector.**

4. Gire el reflector en la dirección deseada.
5. Escoja uno de los 3 orificios para tornillos alineadores que se encuentran en el extremo externo de la unidad. Alinee el orificio para tornillos en el extremo del reflector con el orificio correspondiente de la placa extrema a fin de dar la orientación deseada al reflector.
6. Coloque los tornillos en la ubicación deseada y apriételos.

## Limpieza

### Todos los modelos

1. Apague el o los interruptores de suministro. Apague el o los interruptores de iluminación. Deje que la unidad se enfríe totalmente.
2. Limpie el exterior de la unidad con un paño húmedo y limpio.
3. No emplee materiales abrasivos, limpiadores que rayen ni esponjas metálicas para limpiar la unidad, ya que pueden dañar el acabado.
4. Elimine totalmente los restos de detergente o limpiadores químicos suaves,  ya que los residuos podrían corroer la superficie de la unidad.

ESPAÑOL

## Solución de problemas

Todos los procedimientos deben ser llevados a cabo por personas calificadas. Ello puede incluir agentes de servicio autorizados por Vollrath o personal especial entrenado que cumpla los códigos locales.

| Problema | Podría deberse a | Solución |
|---|---|---|
| La unidad se enciende pero no hay calor. | Unidad sin suministro. | Revise que haya suministro en el tomacorriente. Reinicie el cortacircuito si es necesario. |
| | Interruptor defectuoso. | Reemplácelo. |
| | Problema con el cableado o el elemento calefactor. | Verifique que todo el cableado esté en buen estado. Verifique que el elemento esté bien conectado. Revise el elemento y reemplácelo si es necesario. |
| La unidad está encendida, pero calienta poco. | La unidad está montada demasiado alto sobre la zona de calentamiento. | Vuelva a montarla más baja, situando el calor más cerca de la zona de calentamiento.  Consulte la tabla sobre **requisitos de espacio libre para el montaje**. |
| | Circulación excesiva de aire frío por la zona de calentamiento o la unidad. | Restrinja o reoriente el movimiento del aire lejos de la zona de calentamiento o la unidad. |
| | Suministro eléctrico incorrecto (bajo). | Verifique que el suministro eléctrico coincida con el voltaje indicado en la placa identificatoria. |
| Las luces o los interruptores se queman tras un período corto. | Revise la altura de montaje. Si la unidad está baja se sobrecalentará. | Verifique que la unidad esté montada tal como se especifica en la sección sobre distancias de montaje requeridas de este manual. Si la unidad no está a la altura correcta, vuelva a montarla. |

## DIAGRAMA ELÉCTRICO DEL CALENTADOR DE 120 VOLTIOS ~ CONTROL INFINITO

Diagrama de cableado, conjunto del calentador de 120 voltios con control infinito

Conjunto del control

Conjunto del calentador

Verde

Cable a tierra

Verde

Elemento calefactor núm. 1

Elemento calefactor núm. 2

Elemento calefactor núm. 3

Elemento calefactor núm. 4

Luces de 120 voltios opcionales

Hasta 6 accesorios de iluminación cableados en paralelo

120W

120W

1 2 3 4 5 6 7 8

11 11 12 11

Relé de potencia

Relé de potencia

L2 H2 L1 P1 H1 P2

N Blanco

L1 Negro

Fusible. Se usa c/unidades iluminadas de más de 16 amp.

Interruptor de iluminación

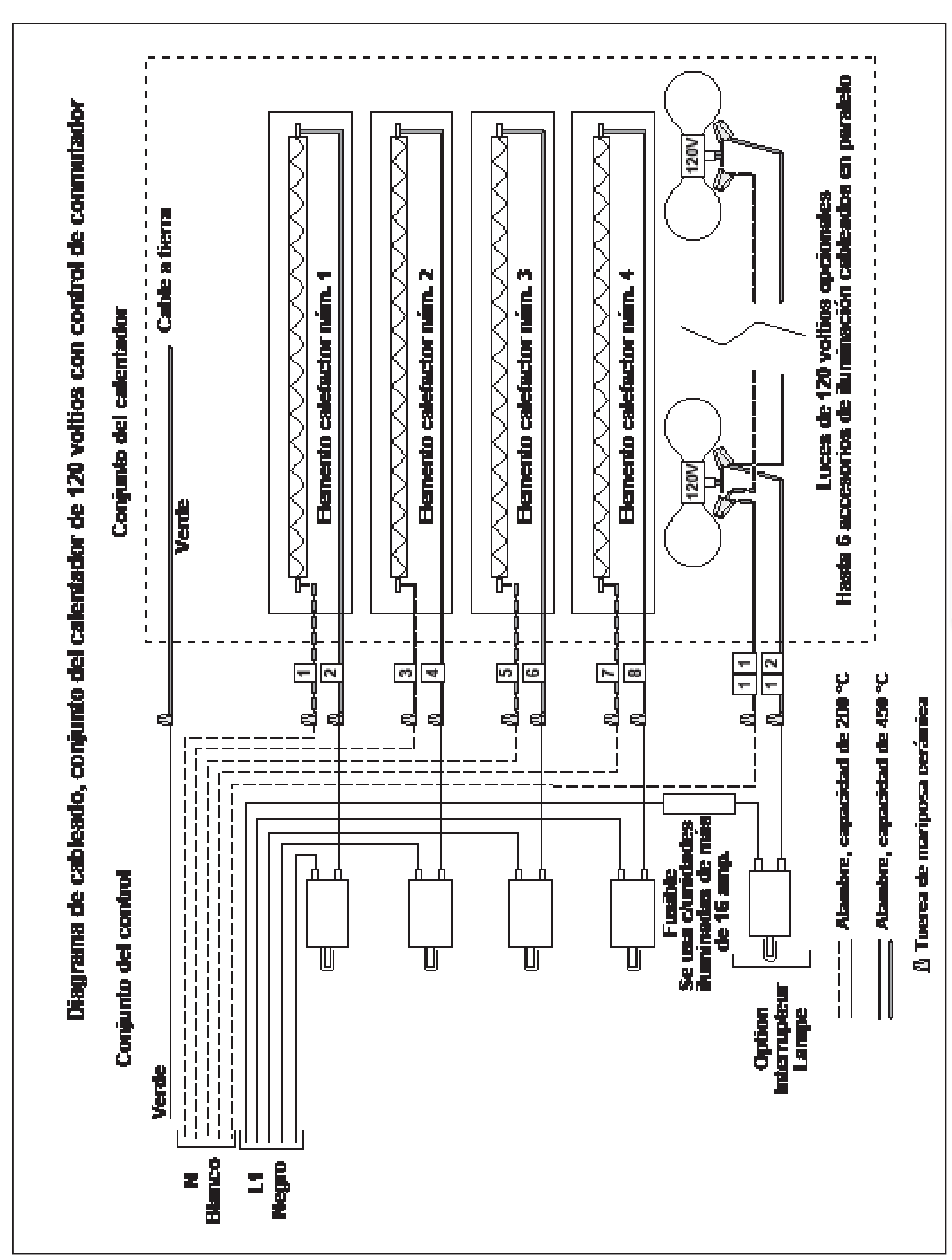
Opcional

Tuerca de mariposa cerámica

Alambre, capacidad de 200 °C

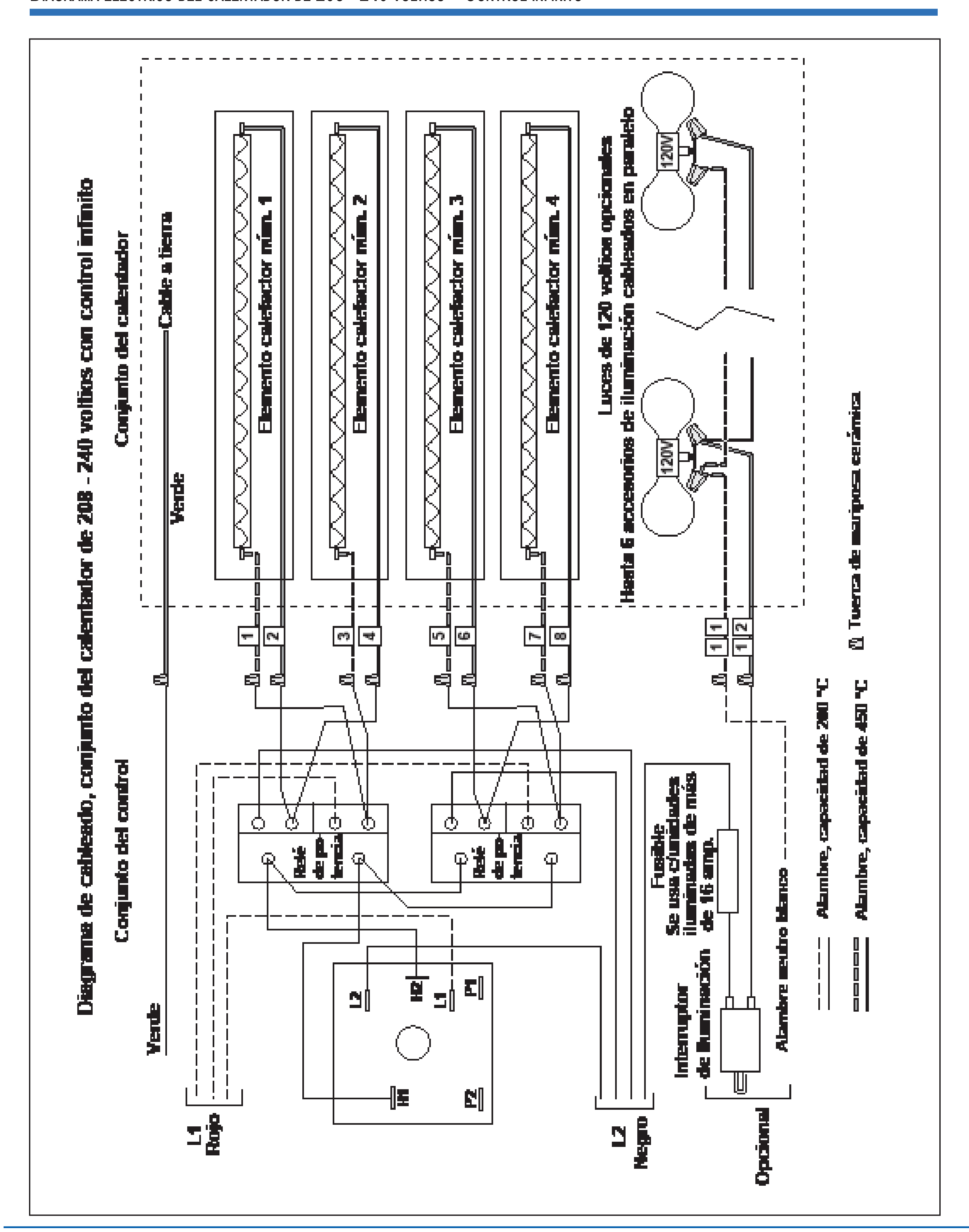
Alambre, capacidad de 450 °C

## Diagrama eléctrico del calentador de 120 voltios ~ Control de conmutador

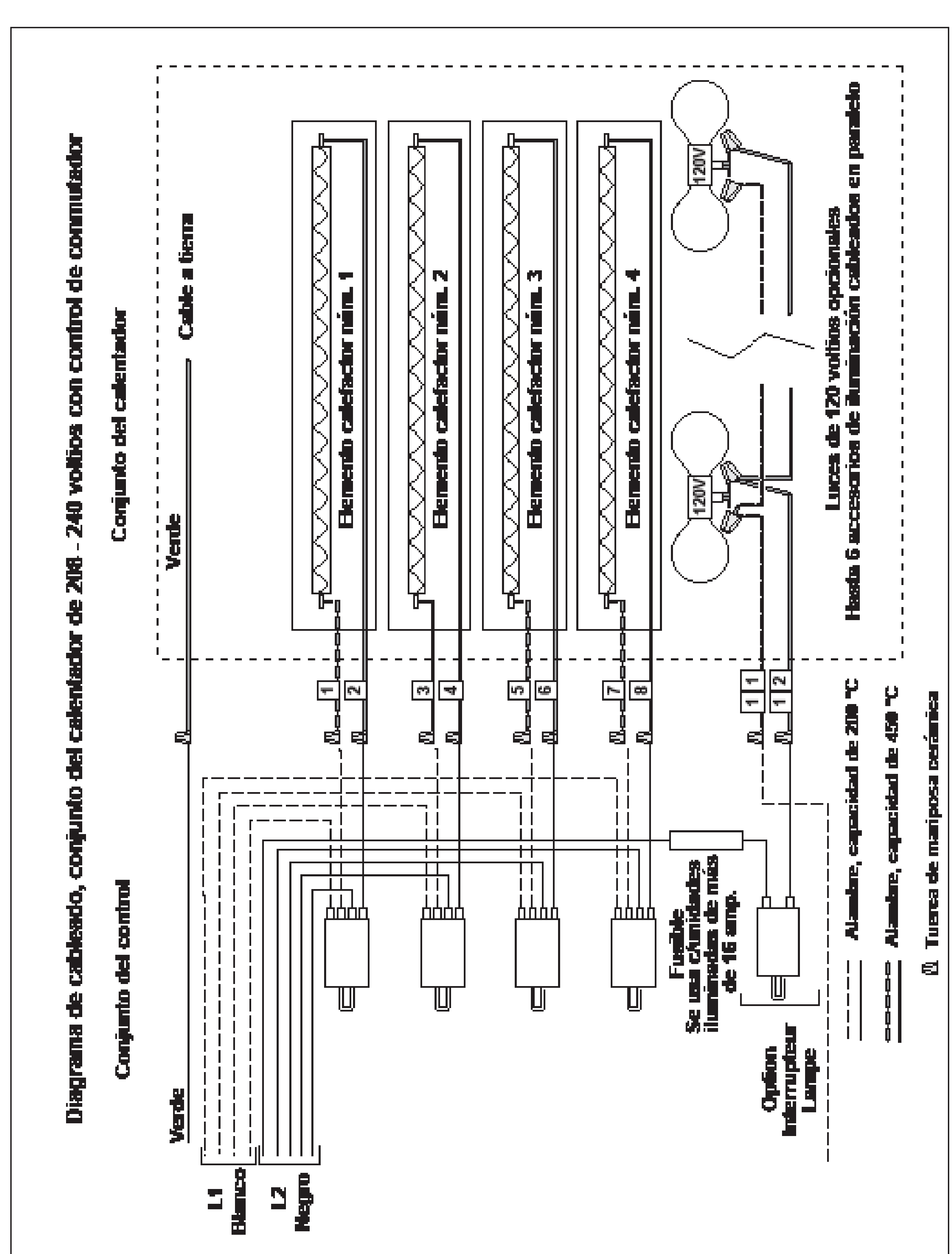



ESPAÑOL

## Diagrama eléctrico del calentador de 208 - 240 voltios ~ Control infinito



## Diagrama eléctrico del calentador de 208 - 240 voltios ~ Control de conmutador




ESPAÑOL

## Cláusula de garantía de The Vollrath Co. L.L.C.

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica y distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica a continuación: La garantía dura por 12 meses a partir de la fecha de instalación original. (Recibo de usuario final)

1. Compresores de refrigeración – período de garantía de 5 años.
2. Repuestos – período de garantía de 90 días.
3. Sartenes y baterías de cocina recubiertas – período de garantía de 90 días.
4. Sistema de remachado EverTite™ – la garantía cubre los remaches sueltos solamente, para siempre.
5. Tiras calentadoras Cayenne® – período de garantía de 1 año más 1 año adicional para las piezas del elemento calefactor solamente.
6. Estufas de inducción serie Ultra y Profesional – período de garantía de 2 años.
7. Estufas de inducción Mirage y serie Comercial – período de garantía de 1 año.
8. Estaciones de trabajo ServeWell® a inducción – período de garantía de un año para la mesa de la estación de trabajo y 2 años para los quemadores de inducción.
9. Rebanadoras – período de garantía de 10 años para los engranajes y 5 años para las correas.
10. Batidoras – período de garantía de 2 años.
11. Se ofrecen garantías extendidas al momento de la venta.
12. Batidoras de Boxer – intercambio por 1 año.
13. Productos Vollrath – Redco – período de garantía de 2 años.
14. Líneas de productos Optio/Arkadia – período de garantía de 90 días.
15. Todos los productos no adherentes (por ejemplo sartenes y superficies) tienen una garantía de 90 días para las superficies no adherentes.

Todos los productos de la colección Jacob's Pride®, incluyendo los siguientes, tienen garantía vitalicia:

- Porcionadores de una sola pieza certificados por NSF
- Utensilios Spoodle® certificados por NSF
- Cucharas altamente resistentes con mango ergonómico certificadas por NSF
- Cucharas para servir altamente resistentes certificadas por NSF
- Volteadores de servicio pesado con mango ergonómico
- Tenazas de una sola pieza*
- Cucharones de una sola pieza altamente resistentes*
- Batidores con mango de nylon
- Espumaderas de una sola pieza
- Baterías de cocina Tribute®, Intrigue® y Classic Select®*

*La garantía de Jacob's Pride® no cubre los revestimientos Kool-Touch® no adherentes ni los mangos de silicona.

**Artículos vendidos sin garantía:**

- Cuchillos para moledoras de carne
- Bombillas en hornos de convección y exhibidores de comida caliente
- Sellos para puertas de hornos
- Vidrio para puertas de hornos
- Vidrio para exhibidores de comida caliente/vitrinas de presentación
- Calibración e instalación de equipos a gas
- Hojas de rebanadora/cortadora (preparación en sobremesa) – Redco y Vollrath

**ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR**

A menos que se indique lo contrario a continuación, la única responsabilidad de The Vollrath Company LLC y la única solución para el comprador, en caso de violación de garantía, The Vollrath Company LLC reparará o, a su criterio, reemplazará el producto defectuoso:

- Para los compresores de refrigeración y el segundo año de garantía para las batidoras y tiras calentadoras Cayenne®, The Vollrath Company LLC proporcionará la pieza reparada o el repuesto solamente; y el comprador asumirá la responsabilidad por todos los gastos de mano de obra en que se incurra en la reparación o reemplazo.
- Para obtener el servicio de garantía, el comprador debe devolver a The Vollrath Company LLC todo producto (que no sea el equipo a gas instalado permanentemente) que pese menos de 50 kg (110 libras) o que se encuentre fuera de un radio de 80 km (50 millas) de un técnico de servicio certificado por The Vollrath Company LLC para efectuar reparaciones. Si no es posible comunicarse con un técnico de Vollrath, en el sitio web encontrará los puntos de contacto para obtener servicio. (En el catálogo de productos encontrará los pesos y tamaños de los productos).
- No se ofrece ninguna solución para los productos dañados debido a accidente, descuido, instalación incorrecta, falta de configuración o supervisión correctas cuando era necesario, negligencia, uso incorrecto, instalación u operación contraria a las instrucciones de instalación y operación u otras causas que estén relacionadas con defectos de mano de obra o fabricación. Si el cliente lo solicita, The Vollrath Company LLC reparará y o reemplazará dichos productos a un precio razonable.
- No se ofrece ninguna solución para las rebanadoras cuya hoja no se haya afilado (en el manual del propietario encontrará las instrucciones para afilarla).
- No se ofrece ninguna solución para las batidoras dañadas al cambiar velocidades con la unidad en marcha o al sobrecargarla, ambos casos determinados por un técnico certificado de Vollrath
- El trabajo de garantía debe contar con la aprobación previa de The Vollrath Company LLC. Consulte las instrucciones de operación y seguridad de cada producto para ver los procedimientos de reclamos bajo garantía.
- No se ofrece solución para los productos devueltos que se determine que son aceptables según su especificación.
- No se ofrece ninguna solución bajo una garantía que no esté inscrita según se exige a continuación.

**LIMITACIÓN DE GARANTÍA:**

**THE VOLLRATH COMPANY LLC NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES DE NINGÚN TIPO, QUE SE BASEN EN NEGLIGENCIA U OTRO AGRAVIO, VIOLACIÓN DE GARANTÍA O CUALQUIER OTRA TEORÍA.**



## Procedimiento de garantía:

Para todos los servicios de garantía, se requiere el proceso e información siguientes:

- Todos los reclamos de garantía se inician llamando a la línea de servicio de asistencia técnica de Vollrath (800-628-0832).
- Un profesional del servicio técnico se encargará de diagnosticar los problemas y proporcionará detalles sobre la solución correspondiente.
- Nombre y teléfono de la persona que llama
- Nombre de la empresa, calle, ciudad, estado y código postal
- Modelo y número de serie
- Fecha de compra y comprobante de compra (recibo)
- Nombre del distribuidor donde se adquirió la unidad

NOTA: Vollrath no aceptará productos que se envíen sin haber seguido correctamente el procedimiento antedicho.

**Importante:**

PARA EFECTUAR UN RECLAMO Y OBTENER SOLUCIÓN BAJO GARANTÍA, LA GARANTÍA DEBE ESTAR INSCRITA.

## Inscriba su garantía hoy mismo

EN LÍNEA: Inscriba hoy mismo su producto en línea en www.Vollrathco.com

SIN ACCESO A INTERNET: Si no tiene acceso a la red, por favor inscriba la garantía completando el formulario de inscripción correspondiente y envíelo por fax a la oficina de The Vollrath Co. LLC en el país donde efectuó la compra.

## Procedimiento de garantía

Nombre de Empresa

Nombre de contacto clave | Correo electrónico

Dirección

Ciudad | Estado | Código postal

País | Teléfono | Fax

Modelo | Número de artículo

Número de serie ____ - ________ - ____

Tipo de operacion

| | | | |
|---|---|---|---|
| ❑ Restaurante de servicio limitado | ❑ Restaurante de servicio completo | ❑ Bares y tabernas | ❑ Supermercado |
| ❑ Minimercado | ❑ Recreación | ❑ Hotel/hospedaje | ❑ Líneas aéreas |
| ❑ Empresa/industria | ❑ Escuela primaria/secundaria | ❑ Institutos/universidades | ❑ Hospitales |
| ❑ Cuidado de largo plazo | ❑ Residencia de adultos mayores | ❑ Fuerzas armadas | ❑ Correccionales |

Motivo para seleccionar nuestro producto

| | | | |
|---|---|---|---|
| ❑ Aspecto | ❑ Restaurante de servicio completo | ❑ Disponibilidad | ❑ Recomen. del vendedor |
| ❑ Facilidad de operación | ❑ Versatilidad de uso | ❑ Precio | ❑ Marca |

¿Le gustaría recibir nuestro completo catálogo y permanecer en nuestra lista de correo? ❑ Sí ❑ No

ESPAÑOL




www.vollrathco.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Teléfono: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Tel. de servicio: 800.628.0832
Fax de servicio: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560